

1. The first step in the process is to identify the problem or issue that needs to be addressed. This involves gathering information and understanding the context of the problem.

(43) 國際公開日  
2005 年 8 月 4 日 (04.08.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/070228 A1

(51) 國際特許分類<sup>7</sup>: A23L 1/19, A23D 7/00

〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(21) 国际出願番号: PCT/JP2005/000643

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): A, E, AG, AL, AM, AN, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KZ, LK, LR, LS, LT, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(22) 國際出願日: 2005 年 1 月 20 日 (20.01.2005)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:			
特願2004-016490	2004年1月26日 (26.01.2004)	JP	
特願2004-078093	2004年3月18日 (18.03.2004)	JP	
特願2004-187656	2004年6月25日 (25.06.2004)	JP	
特願2004-286294	2004年9月30日 (30.09.2004)	JP	

(84) 指定国/表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能: ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MT, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ユーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP).

添付公開書類：  
一 国際調査報告書

(72) 発明者; および  
(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 市山 裕之  
(ICHIYAMA, Hiroyuki) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉  
佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所  
内 Osaka (JP): 白高 博志 (HIDAKA, Hiroshi) [JP/JP];

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: OIL-IN-WATER TYPE EMULSION

(54) 発明の名称: 水中油型乳化物

(57) Abstract: An oil-in-water type emulsion for photoexposed food exhibiting photodeterioration resistance that even when exposed to light from fluorescent lamps, etc., has little quality deterioration, such as degraded taste or foul odor, and excels in flavor. In the first embodiment, there is provided an oil-in-water type emulsion for photoexposed food, comprising a fat or oil and nonfat milk solid contents, wherein the fat or oil is a non-milk fat or a non-milk fat plus milk fat, the non-milk fat having such a fat or oil constituting fatty acid composition that the total content of lauric acid and palmitic acid is 40% or more, the total content of oleic acid is 40% or more, the total content of stearic acid is 10% or less, the total content of myristic acid is 10% or less, the total content of linoleic acid, linoleic acid and linolenic acid 50% or less and the total content of linoleic acid and linolenic acid 5% or less. In the second embodiment, there is provided an oil-in-water type emulsion for photoexposed food containing nonfat milk solid contents wherein the fat or oil is a non-milk fat, the non-milk fat having the same fat or oil constituting fatty acid composition as in the first embodiment.

(57) 要約: 本発明の目的は、蛍光灯等の光照射下に晒されても異味、異臭の品質の劣化が少なく風味に優れた、光安定性を有する喫食食品用の水中油型乳化物を提供する事にある。本発明の第1実施形態に係る発明は、哺乳動物食品であって、油脂類と無脂乳固形分を含む水中油型乳化物であり、油脂が非乳脂性であり、非乳脂性であり、非乳脂の油脂中の脂肪酸脂肪酸組成が、ラウリン酸、パルミチン酸の合計量が4%以上であり、オレイン酸、リノール酸、リノレン酸の合計量が5%以下であり、且つ、リノール酸、リノレン酸の合計量が9%以下である水中油型乳化物であり、本発明の第2実施形態に係る発明は、哺乳動物食品用の水中油型乳化物であり、油脂が非乳脂性であって、非乳脂の油脂中の脂肪酸脂肪酸組成が第1実施形態と同様である無脂乳固形分含有水中油型乳化物である。